

المجلة
رقم 1
لفن
الطعام

fatafeat



وصفات مضمونة النجاح

R
REWITY

86

وصفة بالداخل

ما فيش أحلى من المطبخ!

هدية مجانية

كروت
معايدة

www.rewity.com/vb

سنو وايت
وصفات الحب

حورية وإبتكارات الخبز
إدمان الشوكولاتة مع نرمين
دعد والمطبخ
الأردني

فبراير 2010

M



9 789948 153580 >

IMPZ

R
REWITY

الإمارات: ٢٥ درهم - السعودية: ٢٥ ريال - الكويت: ٢ دينار - البحرين: ٢,٥ دينار - عمان: ٢,٦ ريال - قطر: ٢٥ ريال
مصر: ٣٥ جنيه - لبنان: ١٠٠٠ ليرة - الأردن: ٤٥ دينار - سوريا: ٢١٠ ليرة - €5 - \$7 International

قائمة طعام فبراير



عيد الحب: احتفلوا
بعيد الحب مع أحبائكم
بتحضير أشهى الأطباق
المعدة بحب.

14



R

REWITY

البيض: يمكننا الإستمتاع بأطباق
البيض في الإفطار والغداء والعشاء.
تعالوا معنا نستمع بالبيض.

46



المطبخ الأردني: ستعرفكم دعد
على كيفية تحضير وصفات أردنية أصيلة
يسهل لها اللعب على طريقة دعد.

32



RIVINGTON
GRILL

مطعم الشهر: مطعم

ريفينجتون جريل يقدم أطباق بريطانية
كما يأكل البريطانيون في منازلهم
ولكن يرتفع بها إلى مستوى رفيع.

78

وصفات من كتاب: نايجا.
نايجا: نايجا. ها هي من جديد
تضع لنا أطباقها اللذيذة
المدهشة مع نكهة نايجا. 98



الأبواب

كلمة الناشر 10

كلمة المحرر 12

قائمة الوصفات: الطريقة السهلة للتعرف على
صفحة الوصفة المختارة بالصور. 6

كتاب العدد: وصفات جذبي المصرية هو زيارة
مكتبة للإحساس بالماضي الجميل عن طريق وصفات
الأطباق وحلويات مصرية أصيلة. 96

وصفات القراء: وصفات دجاج يطهوها قراؤنا
ومشاهدونا الموهوبون. 100



الشوكولاتة: الهدية الأكثر
رومانسية في عيد الحب هي الشوكولاتة.
لحضيرها بأنفسكم سيعطي معنى أكثر
لهذه الهدية.

24



فتافيت أكاديمي

فتافيت تعلمنا كيفية تحضير
أولى الأطعمة الطبيعية
بنكهاتها الطبيعية. 91



خطوة خطوة

الخبز: حورية تمتعنا مرة
أخرى بخمسة عشرة وصفة
خبز من خبيرة الخبز نفسها.

62



قائمة الوصفات المصورة

الفتور:



بيض المون بالان

59-58



٨ وصفات بيض للفتور

الشورية:

54



بسبيلة



المقبلات:



كوكتيل الجمري



الإسفلوب مع الزهرة المهروسة
والبنجر



قلقل رومني مختلي ببيض



قلارية ببيض السممان

السلطة:



سلطة التخمير الأحمر والخرجير



سلطة الخس الصغير

المخبوزات:



خبز بالخبث الزبادي على شكل
حلزوني مع الطماطم الحافة



خبز الباجيت بالسمن



خبز البريوش بالزيت والكريم
بالتسمير



خبز بطحين الذرة



خبز المارجريت بالزيت الطازج



خبز التوست بالزبدة



خبز صغير بالحليب



خبز البريوش

سنة وانت

تكملة المخبوزات:



خبز بالسمن والحلوة



خبز بالحبة



خبز السميت بالسمن (خبز تركي)



خبز الناجيت الكبير بالخميرة الغائبة



خبز انداز



خبز بالصل



خبز الزيتون والاعشاب

الأطباق الرئيسية:



صدور البط مع صوص الشوكولاتة



المكرونة مع المكرونة البحرية



العدس بالخامض



البرغل بالخضراوات



الحفيت أو الفتيت



الشيشريك



الحراس السامون



أرز اليزونو على شكل فلوب



فلاية البندورة



الصاجية



مقلوبة الزهرة (القرنيط)






المندف

تكملة الأطباق الرئيسية:

42		43		39		40	
	لريكة الدجاج		صيدية السمك		عجدة البرغل		المشخي
82		81		87		80	
	أقراص سمك السالمون		سمك العنبر مع صوص الطماطم والبصل		سمك القاروص مع الزبدة بالليمون		السمك المقلي مع البطاطس المغلية
48		84		85		83	
	شواء سمك السلمون بالليمون		قطعة السمك على طريقة ريبنجتون		الحقنة البريطانية مع العدس الأصفر وصوص البصل		ريش الضأن مع البابل أند سكويك
51		52		56		55	
	بيض إسكتلندي		تورنية البيض		شكشوكة		بيض بالسيانخ في الفين

www.rewity.com/vb

الحلويات:

22		22		21		27	
	الترافل الأبيض		سلطة الفواكه الحمراء		كعكة الشيريك بالشيوكولاته البيضاء		ترافل الشوكولاته



الشوكولاتة بالحبوب المحشوة
بشوكولاتة البرالين



الشوكولاتة البيضاء المحشوة
بجافا الفستق



الأيس كريم مع مقرمشات السكر



الشعاع الثلاثة



الكاب كيك المبرصع بالجوهر



المعجنبة بالمستكة والشطير



العريضة



جاندوبا

www.rewity.com/vb

سنو وايت



خليطة ايتون بالفراولة



اللون الأحمر



اللون الأخضر



خطوة خطوة



وصفات القراء:



كلمة الناشر

رسالة حب

ليست لدي أي فكرة من يكون فلاتين، ولا أعرف حتى لماذا تم اختيار هذا التاريخ بالذات، وأنا اليوم والفني - رحمها الله - على هذا.

نعم، بالنسبة لي، اعتادت يوماً أن تقول إن كل يوم هو عيد للحب، يحمل معه مفاجآت ومساكنات، أو حتى الشطائر موزين للاحتفال بالحب.

وأرجع لحظات الاحتفال بالحب مع عائلتي، كانت يوماً على شرفنا الواسعة، كانت والدتي تملأ الفخار بسعادة كثيرة، بأوشحة أرضية، من ثم تنادي على الجميع لتناول الطبخات، وما أن يتميع الكل لطخة السجادة ما بعد الظهر، ليحصل الشاي وصحون مليئة بالأجبان والمقبلات والممر الذي السافر المنحصر.

ثم تبدأ أمي بمرور المكالمات على مسامعنا، وكانت هذه المكالمات كلها عن الحب، سمعنا عن قصص الحب عبر التاريخ، لقد كانت دائماً طعنة بالحب، وكانت دائماً حاشقة، وأنا على كلام البين الآن، وبعد أن رجعت إن حنوا العظيم بعد حبها لوالدي، كان حبها للحياة يحفظها، لقد كانت تلتفت لزوج صوت طائر الهند، عند الغروب، وزفراته الغريبة والمتكررة وتقول: أسمع... أرايت، إنه ينادي حبيبته.

لقد صدقتها حينها بقدر ما أصدقها الآن، وأصدق قولها الطوط في الحياة حلوة.

الحقيقة هي أنكم لو تفرون بما مرت به والنصائح التي عانتها خلال حياتها، لتسألتم، لماذا أمشي أنا، كيف لها أن تصدق أن الحياة حلوة، بالنسبة لي، يكفي أن تكون هي أمي كليلية، إن الحياة حلوة.

لذا، أستر فلاتين، أود أن

أقدم هذه المناسبة لأبني

الوالدي كراً، عبد مشاق

سعيد، ولاقول، كراً، أحمد.

أما بالنسبة لكم يا مشاهدي

فلا تظن، فها أنتم الآن تعلمون

ما هو مستر شعارت: الحياة

حلوة...



يوسف الديب







كلمة المحرر

إن فبراير شهر استثنائي. وهو أيضا الشهر الوحيد في السنة الذي يتغير به عدد الأيام. والشمس والطيور من شهر فبراير يوم خاص للغاية. لأنه ثمرا ما يثري. ولقد ما رجعت نفسي غاليا. وهو يأتي مغطا عن نفسه كل أربع سنوات ويقتلي فيها بيوتا. ولقد تعلم أنه لا يزال موجود. وأنه سيأتي مرة أخرى. الشيء نفسه يتحقق على الحب فهو أيضا في بعض الأحيان ويكون موجودا في حياتنا. ومن ثم نمتلئ بوجوده. وفي أحيان أخرى لا نجده ونشعر بالحزن لغايته. وبالرغم من ذلك فإن الحب موجود سواء علمنا بوجوده أم لا. وسواء لم نعلمه أم لا. وسواء كنا نلومه أم لا. وسواء لم نلوه أم لا. نحن بحاجة إلى أن نكون على يقين أنه سيأتي مرة أخرى. فالحب هو الذي يجعل العالم يدور.

والممن أن هذا هو الحب لا يتغير بل هو في شهر فبراير على هيئة حب. إن فبراير أيضا شهر الشوكولاتة لأنه لا يوجد شيء يناسب الاحتفال بالحب مثل الشوكولاتة. وتؤثر الشوكولاتة على بعض الناس الصماء لتؤثر الهرمونات التي تؤثر على مشاعر وسلوك الفرد. إنها تمنع الاكتئاب وتؤدي إلى السعادة التي تقلل من الاكتئاب والتعب النفسية. لذلك تناولوا الشوكولاتة وكونوا سعداء... إذا شغقت بالكم بالسفران المرارة. فليكن من شهيرا هؤلاء الشوكولاتة. فالوكلها. ولكن باعتدال.

نقول لهذا فبرايرسون كما نوجه شيء أفضل من صديق جيد. إلا صديقا جيدا معجزة الشوكولاتة. وهي مقرة مناسبة جدا لشهر فبراير. نظرا لأنه أيضا شهر الاحتفال بالصدقة. فالاستغناء الجيدون تذكرو الوجود. ولكن عندما نعتز بغيرهم. فإنهم يصبحون أماء على أسرارتنا. ولذا نعتز لنا. ومرشدين لنا. وأيضا مرابة أنفسنا.

هناك قول منسك من الأقارب والشوكولاتة. بعد غالب من الشوكولاتة يستطيع الفرد أن يفر أي شخص. حتى أقرابه. وهذا يذكرنا بأنه يجب علينا ألا ننسى أيضا حب الأسرة. جميع الأمهات والآباء والبنات والأماء. والأجداد والأجداد. وبقية الأسرة المسدة في حاجة للاحتفال بهم في فبراير.

لذا دعونا نمتلئ بالضحك كذلك في شهر الحب. الممر نفسك في الطبخ. لا تكن خجولا أو متزهدا. قم بالتمرية وتمدي نفسك لتقديم أفضل وجبة هي كل مرة تدخل فيها إلى المطبخ. وأنس نفسك وأنس مشاكلك وأصاكت اليومعة الروتينية واجعل الطبخ عملا من الحب.

مع الكثير من الحب.

نرمين



Phone: 12345 | www.example.com

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

COPYRIGHT



Handwritten text in Arabic script, likely a title or address.

Large block of handwritten text in Arabic script, likely a letter or document.

R

وصفات عيد الحب

من لسان

سلطة الشمندر الأحمر والجرجير



المعكرونة مع المأكولات البحرية

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة



مستفيد من

المستفيد من

المستفيد من

للت

م

صدور الببط مع صوص الشوكولاتة

www.rewity.com/vo



حمار النيل الجديد

السفاري

البحري

أشهر حميري في كفة مشرق

شرب من صوبه اقليل الحار والصلب

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق

أشهر حميري في كفة مشرق



لقد مر

المرور

في هذا
 الحجاب
 العربي
 الذي
 هو
 من
 أهم
 عناصر
 الثقافة
 العربية
 التي
 لها
 دور
 كبير
 في
 الحياة
 الاجتماعية
 والدينية
 للمرأة
 العربية
 في
 كل
 عصر
 من
 العصور
 المختلفة
 التي
 مرت
 على
 هذه
 الأمة
 العظيمة
 التي
 هي
 أم
 الحضارات
 والديانات
 السماوية
 جميعها

أقراص السلمون





كعكة التشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء

تسكو

تسكو

تسكو

تسكو

تسكو

تسكو



ترافل الشوكولاتة

لصريف

المنقار

لترافل

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي هدانا لهذا

ما كنا لنهتدي لولا أن هدانا

له ان شاء الله تعالى

والصلاة والسلام على

سيدنا محمد وعلى آله

كسوة بقر هن

سلطة زينة اكله الحمراء



The Swiss Chocolatiers of the Desert



PO Box 6485, Ras Al Khaimah, UAE

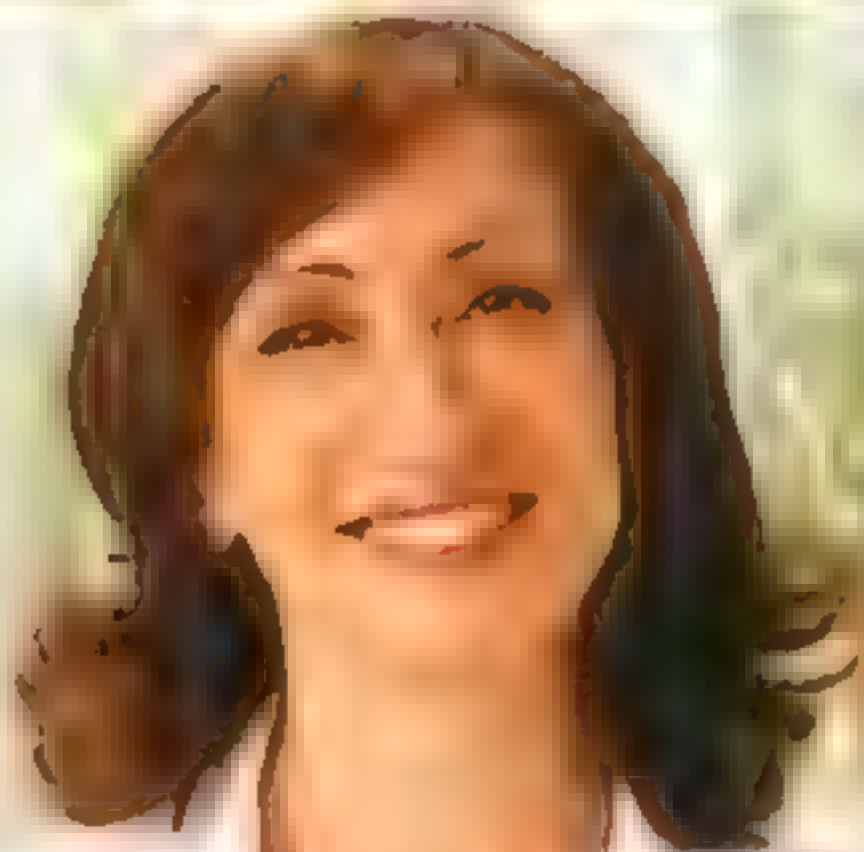
Phone: +97172444984, Fax: +97172444985, Mail: chocolat@chocolate.ae

Internet: www.chocolate.ae Online sales: www.quickdel.ae

إدمان الشوكولاتة

R

REDA



www.fewilly.com

الشوكولاتة هي الحلوى المفضلة للكثيرين وهي حلوى ممتعة ومحببة للجميع. هذا يعطي الشوكولاتة شعبية كبيرة بين الناس. الشوكولاتة ذات اعتبار ومعنى وتعتبر من الحلوى التي لا يمكن الاستغناء عنها. الشوكولاتة لها طعم لذيذ وحساس للتذوق. الشوكولاتة يمكن أن يكون لها فوائد صحية كثيرة.

www.ine

Journal of Management Education

300 ج.م من الشوكولاتة الى 1 كغ
من الفواكه الطازجة

الأشقاء الثلاثة

لنظري

التي تشترك في
أدوية جدلية
لرابع الأشقاء الثلاثة
تصل إلى حارة الكوكبية
وتدعى تشيخات الثلاثة
لنظري

التي تشترك في
أدوية جدلية
لرابع الأشقاء الثلاثة
تصل إلى حارة الكوكبية
وتدعى تشيخات الثلاثة
لنظري

www.rewity.com/vb

والد

الدراسة الميدانية

الدراسة الميدانية هي دراسة علمية تهدف إلى فهم الظواهر الاجتماعية والسلوكية من خلال الملاحظة المباشرة والتفاعل مع المشاركين في بيئتهم الطبيعية. تتميز هذه الدراسة بالاعتماد على البيانات الأولية التي يتم جمعها مباشرة من الميدان، مما يوفر فهماً عميقاً للسياق الاجتماعي والثقافي للظاهرة قيد الدراسة.



جاندویا

لکھنؤ

الشوكولاتة بالحليب

المصنوعة بشوكولاتة البرالين

R
RENTY

... حرارة الجسم وتكون أقل

... شوكولاتة بالشوكولاتة المذاق

شعركم لائق
بجاءكم القسوة

تلفظ

—

تعداد بیمه‌شماران (بیمه‌گزاران) حقوقی تحصیل بی سرحد

وَمِنْكُمْ أَهْلُ بَيْتِ الْمَسْجِدِ وَبَيْنَكُمْ أَهْلُ الْمَدِينَةِ وَبَيْنَكُمْ أَهْلُ الْبَلَدِ وَالْأَنْصَارُ وَبَيْنَكُمْ أَهْلُ الْبَلَدِ وَالْأَنْصَارُ

بعضي هو ليه الشوكولاته بالحدائق باستخدام
هرطاس الحبوب

والمعبر عنه بمصرف حسن التماس

[illegible]

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{4}$

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 84

مجلس

100

أحداث فاني



س على فتافيت

البحر

1500 KSA

1800 LGA

1500 GMI

٢٠٢١

والوحيدة

القصة الاولى لمن الطعام في اسرق... وسط



دعد والمطبخ

الأردني

تتميز المطبخ الأردني
في الوجبات اليومية
الممتدة التي كانت
سقف واحد. وقد
متأصلة في المطبخ

اعتمد المطبخ
لحوم وألبان و
طبق الهندس
إلى الدواجن

واعتمد المطبخ
والفريكة والخبز
أما الخضار والفاكهة
الأردني

بالنسبة للمأكولات
تطل على البحر
البحرية محدودة
كما تأثر المطبخ
فأضاف ذلك إلى
والوصفات المختلفة

أحببت أن أقدم لكم
المذاق التي من المؤك

بعضهم

R

RENTY

الششبرك

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد

المنسف

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

R
REWITY





الصاجية

مستطاب اسر

| رقم | وصف | الكمية | القيمة | ملاحظات |
|-----|-----------|--------|--------|---------|
| 1 | الخبز | 10 | 100 | |
| 2 | الزيت | 5 | 50 | |
| 3 | البصل | 2 | 20 | |
| 4 | الجزر | 1 | 10 | |
| 5 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 6 | الحمص | 1 | 10 | |
| 7 | العدس | 1 | 10 | |
| 8 | اللوبيا | 1 | 10 | |
| 9 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 10 | الحمص | 1 | 10 | |
| 11 | العدس | 1 | 10 | |
| 12 | اللوبيا | 1 | 10 | |
| 13 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 14 | الحمص | 1 | 10 | |
| 15 | العدس | 1 | 10 | |
| 16 | اللوبيا | 1 | 10 | |
| 17 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 18 | الحمص | 1 | 10 | |
| 19 | العدس | 1 | 10 | |
| 20 | اللوبيا | 1 | 10 | |

مستطاب اسر

| رقم | وصف | الكمية | القيمة | ملاحظات |
|-----|-----------|--------|--------|---------|
| 1 | الخبز | 10 | 100 | |
| 2 | الزيت | 5 | 50 | |
| 3 | البصل | 2 | 20 | |
| 4 | الجزر | 1 | 10 | |
| 5 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 6 | الحمص | 1 | 10 | |
| 7 | العدس | 1 | 10 | |
| 8 | اللوبيا | 1 | 10 | |
| 9 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 10 | الحمص | 1 | 10 | |
| 11 | العدس | 1 | 10 | |
| 12 | اللوبيا | 1 | 10 | |
| 13 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 14 | الحمص | 1 | 10 | |
| 15 | العدس | 1 | 10 | |
| 16 | اللوبيا | 1 | 10 | |
| 17 | الفاصوليا | 1 | 10 | |
| 18 | الحمص | 1 | 10 | |
| 19 | العدس | 1 | 10 | |
| 20 | اللوبيا | 1 | 10 | |



www.rewity.com/vb

سيرة ذاتية

قلالة البدوارة

[illegible][illegible]

المستقل

المقادير

1. ١ كجم لحم خنزير مقطع مكعبات
2. ١ كجم لحم دجاج مقطع مكعبات
3. ١ كجم لحم بقر مقطع مكعبات
4. ١ كجم لحم خروف مقطع مكعبات
5. ١ كجم لحم ماعز مقطع مكعبات
6. ١ كجم لحم شاة مقطع مكعبات
7. ١ كجم لحم كبش مقطع مكعبات
8. ١ كجم لحم غزال مقطع مكعبات
9. ١ كجم لحم نمر مقطع مكعبات
10. ١ كجم لحم أسد مقطع مكعبات
11. ١ كجم لحم ببر مقطع مكعبات
12. ١ كجم لحم حيول مقطع مكعبات
13. ١ كجم لحم ثور مقطع مكعبات
14. ١ كجم لحم حصان مقطع مكعبات
15. ١ كجم لحم فرس مقطع مكعبات
16. ١ كجم لحم كلب مقطع مكعبات
17. ١ كجم لحم قطة مقطع مكعبات
18. ١ كجم لحم فأر مقطع مكعبات
19. ١ كجم لحم أرنب مقطع مكعبات
20. ١ كجم لحم سنجاب مقطع مكعبات
21. ١ كجم لحم خفاش مقطع مكعبات
22. ١ كجم لحم عنكبوت مقطع مكعبات
23. ١ كجم لحم دودة مقطع مكعبات
24. ١ كجم لحم حشرة مقطع مكعبات
25. ١ كجم لحم قملة مقطع مكعبات
26. ١ كجم لحم بكتيريا مقطع مكعبات
27. ١ كجم لحم فيروس مقطع مكعبات
28. ١ كجم لحم خلية مقطع مكعبات
29. ١ كجم لحم جزيء مقطع مكعبات
30. ١ كجم لحم ذرة مقطع مكعبات
31. ١ كجم لحم إلكترون مقطع مكعبات
32. ١ كجم لحم بروتون مقطع مكعبات
33. ١ كجم لحم نيترون مقطع مكعبات
34. ١ كجم لحم كوارك مقطع مكعبات
35. ١ كجم لحم غلوون مقطع مكعبات
36. ١ كجم لحم فوتون مقطع مكعبات
37. ١ كجم لحم غرافيتون مقطع مكعبات
38. ١ كجم لحم هيغز مقطع مكعبات
39. ١ كجم لحم بوزون مقطع مكعبات
40. ١ كجم لحم فوتون مقطع مكعبات

الطريقة

1. يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة.
2. يسلق اللحم في ماء بارد.
3. يصفى اللحم من الماء.
4. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
5. يسلق اللحم في ماء بارد.
6. يصفى اللحم من الماء.
7. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
8. يسلق اللحم في ماء بارد.
9. يصفى اللحم من الماء.
10. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
11. يسلق اللحم في ماء بارد.
12. يصفى اللحم من الماء.
13. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
14. يسلق اللحم في ماء بارد.
15. يصفى اللحم من الماء.
16. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
17. يسلق اللحم في ماء بارد.
18. يصفى اللحم من الماء.
19. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
20. يسلق اللحم في ماء بارد.
21. يصفى اللحم من الماء.
22. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
23. يسلق اللحم في ماء بارد.
24. يصفى اللحم من الماء.
25. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
26. يسلق اللحم في ماء بارد.
27. يصفى اللحم من الماء.
28. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
29. يسلق اللحم في ماء بارد.
30. يصفى اللحم من الماء.
31. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
32. يسلق اللحم في ماء بارد.
33. يصفى اللحم من الماء.
34. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
35. يسلق اللحم في ماء بارد.
36. يصفى اللحم من الماء.
37. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
38. يسلق اللحم في ماء بارد.
39. يصفى اللحم من الماء.
40. يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.

البهارات

1. ١ كجم فلفل أسود
2. ١ كجم فلفل أحمر
3. ١ كجم فلفل أخضر
4. ١ كجم فلفل أصفر
5. ١ كجم فلفل برتقالي
6. ١ كجم فلفل أرجواني
7. ١ كجم فلفل بني
8. ١ كجم فلفل وردي
9. ١ كجم فلفل بنفسجي
10. ١ كجم فلفل شامو
11. ١ كجم فلفل كزبرة
12. ١ كجم فلفل نعنع
13. ١ كجم فلفل ريحان
14. ١ كجم فلفل عود
15. ١ كجم فلفل كزبرة
16. ١ كجم فلفل نعنع
17. ١ كجم فلفل ريحان
18. ١ كجم فلفل عود
19. ١ كجم فلفل كزبرة
20. ١ كجم فلفل نعنع
21. ١ كجم فلفل ريحان
22. ١ كجم فلفل عود
23. ١ كجم فلفل كزبرة
24. ١ كجم فلفل نعنع
25. ١ كجم فلفل ريحان
26. ١ كجم فلفل عود
27. ١ كجم فلفل كزبرة
28. ١ كجم فلفل نعنع
29. ١ كجم فلفل ريحان
30. ١ كجم فلفل عود
31. ١ كجم فلفل كزبرة
32. ١ كجم فلفل نعنع
33. ١ كجم فلفل ريحان
34. ١ كجم فلفل عود
35. ١ كجم فلفل كزبرة
36. ١ كجم فلفل نعنع
37. ١ كجم فلفل ريحان
38. ١ كجم فلفل عود
39. ١ كجم فلفل كزبرة
40. ١ كجم فلفل نعنع



مقلوبة الزهرة (القرنيط)

مقدم

تقديم

| | | |
|---|---|---|
| <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>الدرجة: _____</p> <p>الوظيفة: _____</p> <p>الجهة: _____</p> <p>التاريخ: _____</p> <p>الموقع: _____</p> <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>الدرجة: _____</p> <p>الوظيفة: _____</p> <p>الجهة: _____</p> <p>التاريخ: _____</p> <p>الموقع: _____</p> | <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>الدرجة: _____</p> <p>الوظيفة: _____</p> <p>الجهة: _____</p> <p>التاريخ: _____</p> <p>الموقع: _____</p> <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>الدرجة: _____</p> <p>الوظيفة: _____</p> <p>الجهة: _____</p> <p>التاريخ: _____</p> <p>الموقع: _____</p> | <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>الدرجة: _____</p> <p>الوظيفة: _____</p> <p>الجهة: _____</p> <p>التاريخ: _____</p> <p>الموقع: _____</p> <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>الدرجة: _____</p> <p>الوظيفة: _____</p> <p>الجهة: _____</p> <p>التاريخ: _____</p> <p>الموقع: _____</p> |
|---|---|---|

فريكة الدجاج



المقادير

لحم

نصف

لحم
نصف

لحم

صناديق الاستثمار

البنك الأهلي

مستثمرة

المقدرة

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠

بـ ١٠٠

بـ ١٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

لحديقة

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

لحديقة

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠

بـ ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠



www.rewity.com/ro

www.rewity.com/ro



المهلبية بالمستكة والقطر

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

البعض يحبه طري الملمس

R

REWITY

بسيطة البيض ومذاقه هو ما يجعله جزءاً لا يتجزأ من طعامنا. الإنسان منذ أقدم الزمان إن جميع الكائنات الحية مختلفة الحال بالنسبة للبيض حيث يشكل الماء 70٪ من بياض البيض أما بقية المواد فهي من البروتينات ومواد أخرى مثل الفيتامينات الموجودة في بياض البيض. لا تحتوي على أية دهون. بعض الدهون الغنية بالبروتينات الأساسية ذات القيمة أثبتت الدراسات الحديثة خطأ الاعتقاد السائد بأن القلب.

وبفضل شكل البضة المميز فإن البضة هي جريب أن تضع أية بيضات في عليه البيض ثم تدق الثقل الذي يمكن للبيض أن يتحملة والاختياراً ولذا ينصح بعدم تناول البيض المصفر الصفار لا تزيد عن 24 ساعة في الثلاجة وهناك طريقة سهلة وممتعة لاختبار ما إذا كان البيض طازجاً إلى لتر ماء في وعاء عميق وضيق ثم توضع بيضاً طازجة ولم يمر عليها أكثر من ثلاثة أيام ستعطف في البضة التي مر عليها ما بين 3-6 أيام ستعطف في البضة غير الطازجة/ الفاسدة تستطفو أفقياً على سطح الماء. أما إذا كان البيض طازجاً بالحد الأدنى فقط، فتعطف البضة في طري. إذا كان الصفار متماسكاً وفي منتصف البياض فهذا يعني أنها طازجة أما إذا كان الصفار مفروشا وليس بوسط البياض فإن هذا يعني أنها قديمة.

هنا نتعرف على طرق بسيطة لإعداد البيض

R

1000

www.mw.com

1000





www.rewity.com/vb

كرواسون البيض بالسلمون

المقادير:

المقادير:

1/2 كيلو سلمون
1/2 كيلو دقيق
1/2 كيلو زبدة
1/2 كيلو بيض
1/2 كيلو ملح

الطريقة:

1- نضع السلمون في

كانابيه يبيض السمان

شعره

سلو ينس سمان في مود ما ينس لعدد 3 دنانير
منقح النسخ في ايجل لعدد دنانير لمتنفس بفسير
بفهر النسخ وبارك جانت
في مود ما ينس لعدد 3 دنانير
بوصف شريحة من النماذج لعدد 4 دنانير
بوصف شريحة من النماذج لعدد 4 دنانير
بوصف الكاسه ناسوم لعدد

سفالير

1 منقحه كبيره حر
ماء سلو لنس
حل للنس
2 ثمره طحاطم صغيره خمره مقطعه الى سوراخ وجبروه لنس
2 ثمره طحاطم صغيره برنقائه مقطعه الى شربه ومبروه النور
لنوم بفسر

نفس

حبر لوسه مقطه بي دو بر صغيره

البيض المحشي

مصري

المقادير

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |

1. في وعاء عميق، اخلطي البيض مع الملح والفلفل الأسود و
2. اخلطي الخليط جيدًا حتى يتجانس.
3. اغمزي الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
4. اغمزي الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
5. اغمزي الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

1. في وعاء عميق، اخلطي البيض مع الملح والفلفل الأسود و
2. اخلطي الخليط جيدًا حتى يتجانس.
3. اغمزي الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
4. اغمزي الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
5. اغمزي الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.



الف، م

|| جنہ سے پہلے ت . م .

100

100 101 102

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 84

۲۱۱

$$r = \mu = 231$$

المادة ٥٤ : لا يجوز

1. 2. 3. 4. 5.

— ۱۰ —



المون بلان

MONT BLANC

مطعم رنتي

مطعم رنتي

| العدد | الاسم | الوصف | السعر |
|-------|------------|-------------|-------|
| 1 | المون بلان | كعكة كبيرة | 15000 |
| 2 | المون بلان | كعكة متوسطة | 10000 |
| 3 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |
| 4 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |
| 5 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |
| 6 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |
| 7 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |
| 8 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |
| 9 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |
| 10 | المون بلان | كعكة صغيرة | 5000 |

المقادير

- 1 نصف كيلو لحم
- 2 نصف كيلو لحم
- 3 نصف كيلو لحم
- 4 نصف كيلو لحم
- 5 نصف كيلو لحم
- 6 نصف كيلو لحم
- 7 نصف كيلو لحم
- 8 نصف كيلو لحم
- 9 نصف كيلو لحم
- 10 نصف كيلو لحم
- 11 نصف كيلو لحم
- 12 نصف كيلو لحم
- 13 نصف كيلو لحم
- 14 نصف كيلو لحم
- 15 نصف كيلو لحم
- 16 نصف كيلو لحم
- 17 نصف كيلو لحم
- 18 نصف كيلو لحم
- 19 نصف كيلو لحم
- 20 نصف كيلو لحم
- 21 نصف كيلو لحم
- 22 نصف كيلو لحم
- 23 نصف كيلو لحم
- 24 نصف كيلو لحم
- 25 نصف كيلو لحم
- 26 نصف كيلو لحم
- 27 نصف كيلو لحم
- 28 نصف كيلو لحم
- 29 نصف كيلو لحم
- 30 نصف كيلو لحم
- 31 نصف كيلو لحم
- 32 نصف كيلو لحم
- 33 نصف كيلو لحم
- 34 نصف كيلو لحم
- 35 نصف كيلو لحم
- 36 نصف كيلو لحم
- 37 نصف كيلو لحم
- 38 نصف كيلو لحم
- 39 نصف كيلو لحم
- 40 نصف كيلو لحم
- 41 نصف كيلو لحم
- 42 نصف كيلو لحم
- 43 نصف كيلو لحم
- 44 نصف كيلو لحم
- 45 نصف كيلو لحم
- 46 نصف كيلو لحم
- 47 نصف كيلو لحم
- 48 نصف كيلو لحم
- 49 نصف كيلو لحم
- 50 نصف كيلو لحم
- 51 نصف كيلو لحم
- 52 نصف كيلو لحم
- 53 نصف كيلو لحم
- 54 نصف كيلو لحم
- 55 نصف كيلو لحم
- 56 نصف كيلو لحم
- 57 نصف كيلو لحم
- 58 نصف كيلو لحم
- 59 نصف كيلو لحم
- 60 نصف كيلو لحم
- 61 نصف كيلو لحم
- 62 نصف كيلو لحم
- 63 نصف كيلو لحم
- 64 نصف كيلو لحم
- 65 نصف كيلو لحم
- 66 نصف كيلو لحم
- 67 نصف كيلو لحم
- 68 نصف كيلو لحم
- 69 نصف كيلو لحم
- 70 نصف كيلو لحم
- 71 نصف كيلو لحم
- 72 نصف كيلو لحم
- 73 نصف كيلو لحم
- 74 نصف كيلو لحم
- 75 نصف كيلو لحم
- 76 نصف كيلو لحم
- 77 نصف كيلو لحم
- 78 نصف كيلو لحم
- 79 نصف كيلو لحم
- 80 نصف كيلو لحم
- 81 نصف كيلو لحم
- 82 نصف كيلو لحم
- 83 نصف كيلو لحم
- 84 نصف كيلو لحم
- 85 نصف كيلو لحم
- 86 نصف كيلو لحم
- 87 نصف كيلو لحم
- 88 نصف كيلو لحم
- 89 نصف كيلو لحم
- 90 نصف كيلو لحم
- 91 نصف كيلو لحم
- 92 نصف كيلو لحم
- 93 نصف كيلو لحم
- 94 نصف كيلو لحم
- 95 نصف كيلو لحم
- 96 نصف كيلو لحم
- 97 نصف كيلو لحم
- 98 نصف كيلو لحم
- 99 نصف كيلو لحم
- 100 نصف كيلو لحم

الطريقة

1. نضع اللحم في قدر متوسط الحجم
2. نضيف الكزبرة التي حصلنا عليها من خلال الخطوات السابقة
3. نضيف البصل والكرفس ويترك الخليط على النار حتى يغلي
4. نضيف الزيت ونقلب بدرجة حرارة عالية حتى يتغير اللون
5. نضيف البيض الذي حصلنا عليه من خلال الخطوات السابقة ونقلب حتى يتغير اللون
6. نضع اللحم في قدر متوسط الحجم





بيض بالسبانخ في الفرن

للمصرفة

سفارة

1. سخني الزيت في قدر على نار متوسطة.
2. أضيفي البصل واطبخي حتى يذبل.
3. أضيفي السبانخ واطبخي حتى يذبل.
4. أضيفي البيض واطبخي حتى ينضج.
5. أضيفي الملح والفلفل الأسود.
6. أضيفي الجبنة واطبخي حتى تذوب.

1. سخني الفرن على 180 درجة مئوية.
2. أضيفي الزيت واطبخي حتى يذبل.
3. أضيفي السبانخ واطبخي حتى يذبل.
4. أضيفي البيض واطبخي حتى ينضج.
5. أضيفي الملح والفلفل الأسود.
6. أضيفي الجبنة واطبخي حتى تذوب.

شكشوكة

الطريقة

1. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة الحرارة ثم يضاف فيه البيض حتى يمتلئ.
2. يضاف اللحم المهروس والسكر مع التقليب المستمر حتى يغلط ثم يضاف الماء ويترك على النار حتى يغلي.
3. يضاف الماء والأرز مع التقليب المستمر حتى يمتلئ الأرز قليلاً ثم يضاف الماء من الماء عند الحاجة.
4. يضاف العرو و القدر المحصور مع التقليب (مع ملاحظة أن يوضع الشكشوكة بسمير بالبخار فإن لم يكن كذلك فيمكن إضافة العرو من الزيت).
5. يوضع الصوص في تاء حواري مع عطر قحوب للبخار ويستعد ثم يقطع.
6. يضاف البيض في الحواري ثم يرس فوقه القدر الأسود والقداس.

المقادير

1. لحم طماطم مهروس
2. بصله كبيرة الحجم ومفصلة
3. كوب زيت
4. كوب ماء
5. كوب أرز
6. شحمة و عطر قحوب
7. قدر محصور حار مقطع إلى شرائح
8. ملعقة صغيرة سكر
9. بيض
10. عطر أسود حسب التذوق
11. كوب مقدونس مقطعة

مدرسة البيض

لكل شيء في الحده و عدده حتى لنص وها هي افواعد
الاساسية لإعداد البيض!

البيض المخفوق:

- 1 يد ب لوب في مقلاة على نار منخفضة
- 2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاة مع القليب المستمر لتصبح قوامه ناعما و كريما
- 3 صاعه ريد و كريمه خلال عمله الطهي يقلل من درجة حراره البيض وهذا من شمه الميز من هلاله البيض وكذلك يصفى عنه مرقا عند

البيض المقلّي:

بيض عيون

- 1 ينص ريد في مقلاة على نار متوسطه منخفضة
- 2 عندما تدوب يردده نصف البيض و يترك على النار يمدد ١ دقائق تقريبا حتى يمتدك بياضه
سعر في حين يكس الصفار لا يزال طريا

١ ٢ ٣ ٤ ٥ ٦ ٧ ٨ ٩ ١٠ ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠ ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠ ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠ ٤١ ٤٢ ٤٣ ٤٤ ٤٥ ٤٦ ٤٧ ٤٨ ٤٩ ٥٠ ٥١ ٥٢ ٥٣ ٥٤ ٥٥ ٥٦ ٥٧ ٥٨ ٥٩ ٦٠ ٦١ ٦٢ ٦٣ ٦٤ ٦٥ ٦٦ ٦٧ ٦٨ ٦٩ ٧٠ ٧١ ٧٢ ٧٣ ٧٤ ٧٥ ٧٦ ٧٧ ٧٨ ٧٩ ٨٠ ٨١ ٨٢ ٨٣ ٨٤ ٨٥ ٨٦ ٨٧ ٨٨ ٨٩ ٩٠ ٩١ ٩٢ ٩٣ ٩٤ ٩٥ ٩٦ ٩٧ ٩٨ ٩٩ ١٠٠

بيض عيون مقبوس

- 1 يمدح نفس بخطوات الساعه حتى ينص في يناسد بياض البيض جريدا ثم يترك على اوجهه لآخرى حتى يناسد ينص تماما مع مرغاه يضاف على سكر لصفار

بيض عيون على البحار

- 1 يد ب لوب في مقلاة على نار منخفضة
- 2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاة و ينص ينصح البيض بوضع فوقه يردد لمتنص بالمتنص
- 3 او يمكن كسر البيض في المقلاة مباشرة ثم صافه ملحقه صغيره من الماء ثم يعطى المقلاة
- 4 ينص البيض على البحار و ينص سطحه جيد

البيض المسلوق:

1. اغسل البيض جيدًا تحت الماء الجاري.
2. ضع البيض في قدر مع ماء بارد.
3. اتركه ليغلي على نار هادئة.
4. اتركه ليغلي لمدة 10 دقائق.
5. اتركه ليغلي لمدة 15 دقيقة.
6. اتركه ليغلي لمدة 20 دقيقة.
7. اتركه ليغلي لمدة 25 دقيقة.
8. اتركه ليغلي لمدة 30 دقيقة.
9. اتركه ليغلي لمدة 35 دقيقة.
10. اتركه ليغلي لمدة 40 دقيقة.

البيض المسلوق بدون قشر:

1. خذ من بيض كبير ليضعه خارجا ويدرر من صفه
2. مضاف صفه كغره من الخل الى ماء السلق ويجهز على نار هادئة
3. لا يجب مضافه الملح الى ماء السلق لان الملح يتسبب في عدم تفتح البيض من الداخل على شكل بطل
4. يترك ليغلي في وعاء مغلي ثم يضاف الى قدر المياه هو وسط

أومليت:

1. مسخن اربعة في مقلاة على نار متوسطة بدرجة
2. يضاف البيض الى المقلاة ثم يرفع الحراة المنخفضة قليلا ليترك ليغلي
3. يترك المقلاة حتى ينكمش من ابي ذوبلت عبر الاصل فالمقلاة ثم يقلب على المواجهة الأخرى
4. يمكن تقسيم الأومليت في عدة أشكال حيث يمكن تقديمه دائريا كفا هو او يمكن لفة شاكليه من المقلاة لسحب شكلًا مستويًا

البيض العيون في الفرن:

1. يدهن قالب من البورسلين بالزبد ثم يغطى البيض في وعاء ثم يوضع في الفرن
2. مضاف 2 صفه كغره من انكرمه فوق البيض
3. يوضع البيض في الفرن على حمام ماء مدهن ويظهر لمدة 4 إلى 6 دقائق حتى ينضج البيض





شورية ونقطة

الأحد - الثلاثاء - الخميس

KSA 20:00

EGY 19:00

GMT 17:00

ولا بالأحلام

الجمعة - الثلاثاء - الخميس

22:00 KSA

21:00 EGY

19:00 GMT



بس على

www.1234TV | www.1234fest.com

R

reality



عاشق

البنات - البنات

(8:30) KSA

15:30 GMT

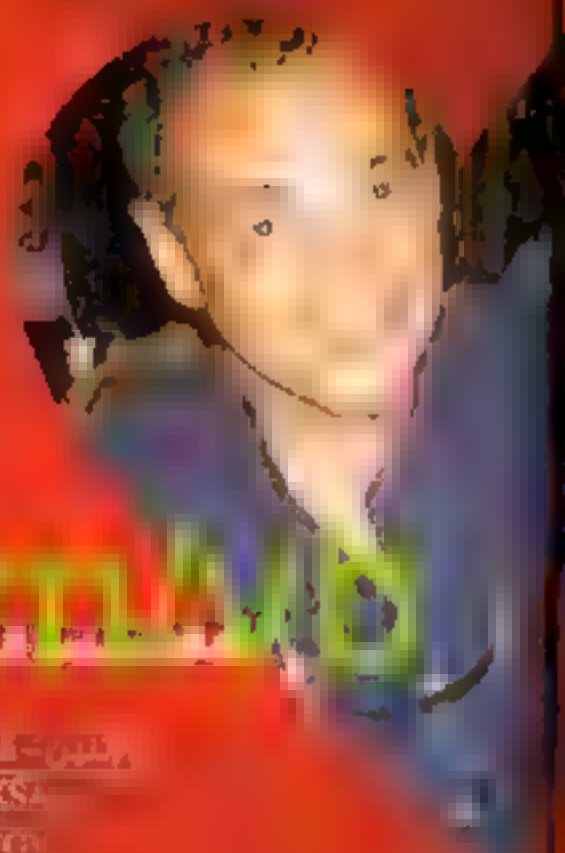
تسلم اليا

البنات - البنات - الجمعة

22:00 KSA

21:00 EGY

19:00 GMT



البنات - البنات

18:00 KSA

17:00 EGY

15:00 GMT

www.reality.com



البنات - البنات

17:00 EGY

15:00 GMT



بنات البنات

البنات - البنات

20:00 KSA

19:00 EGY

17:00 GMT



بنات البنات

البنات - البنات - الجمعة

20:00 KSA

19:00 EGY

17:00 GMT



وصفات الخير لحوورية

لقد عادت حورية المطبخ مع وصفات الخير الجميلة التي يسيل لها اللعاب أن راحة الخير في
لقرن هي واحدة من أروع الروائح في الحياة والخير يعتبر واحدا من مواهب حورية لأنها ما رسنه
لسنوات عديدة ولقد علمتها إياه والدتها وهي دائما ما تذكر والدتها بصدق من التمدير

وتسمى حورية بكنهاة ورواق تسمى على خير من حنان سما واستفاد الخير

بصحة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

إلها أبها ليست تعلمها فقط عمل وخير الخير. ولكن تشمل

وصفاتها أيضا العديد من النماذج والإرشادات للحصول على

السجدة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

بصحة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

بصحة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

بصحة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

بصحة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

بصحة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

بصحة من الخير والقرى مع حنانة بكنهاة واستفاد الخير

R

WWW.REWITY.COM

WWW.REWITY.COM

خير يا اللين الزنادي
على السجل حليزولي مع
العلماء طبع الحافة

www.rewity.com



خبز الباجيت بالسמיד

لحم مف

استفاد من

المكونات
لحم مف ٥٠٠ جم
خبز الباجيت ٤ قطع
بصل مفروم ١ كوب
فلفل أسود ١ ملعقة صغيرة
فلفل أحمر ١ ملعقة صغيرة
زيت ١ ملعقة كبيرة
ماء ١ كوب
لحم مف ٥٠٠ جم
خبز الباجيت ٤ قطع
بصل مفروم ١ كوب
فلفل أسود ١ ملعقة صغيرة
فلفل أحمر ١ ملعقة صغيرة
زيت ١ ملعقة كبيرة
ماء ١ كوب

الخطوات
١- يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.
٢- يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يمتص الزيت.
٣- يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يذبل.
٤- يضاف الفلفل الأسود والفلفل الأحمر ويقلب.
٥- يضاف الماء ويقلب حتى يغلي.
٦- يضاف خبز الباجيت ويقلب حتى يمتص السائل.

الكتاب والبيضة المطبوخة باليد
التي تخرج من

حلل القرآن من القرآن والكرامات بالقرآن

الكتاب والبيضة المطبوخة باليد

الكتاب والبيضة المطبوخة باليد

خبير بطحين الذرة



نسخة - عرقية

للحرقه حتى لا يذوب في السكر و يذوب

شعير

شعير

شعير

شعير

شعير

شعير



خبير الذرة
بالسكر

حنا بالسجدة والسجدة

A photograph of a large, ornate, multi-story building, likely a government or institutional structure, with a prominent central tower and many windows. The building is light-colored and features classical architectural elements. The image is somewhat faded and has a grainy texture.

الكتاب رقم 100
توزيع على المكتبة في فرق لدرجة حر فرتة 200 نسخة
توزيع على فرق 20-25 نسخة

1000 مل



طهرون وثلاثة اشخاص



خبز المارجريت بالزعترا الطازج



| لحميرة | |
|------------------|------------------|
| مقادير | مقادير |
| 1. دقيق | 1. دقيق |
| 2. ماء | 2. ماء |
| 3. ملح | 3. ملح |
| 4. خميرة | 4. خميرة |
| 5. زيت | 5. زيت |
| 6. زبدة | 6. زبدة |
| 7. سكر | 7. سكر |
| 8. بيضة | 8. بيضة |
| 9. لبن | 9. لبن |
| 10. فلفل أسود | 10. فلفل أسود |
| 11. فلفل أحمر | 11. فلفل أحمر |
| 12. فلفل أخضر | 12. فلفل أخضر |
| 13. فلفل أصفر | 13. فلفل أصفر |
| 14. فلفل بني | 14. فلفل بني |
| 15. فلفل أرجواني | 15. فلفل أرجواني |
| 16. فلفل وردي | 16. فلفل وردي |
| 17. فلفل أبيض | 17. فلفل أبيض |
| 18. فلفل أسود | 18. فلفل أسود |
| 19. فلفل أحمر | 19. فلفل أحمر |
| 20. فلفل أخضر | 20. فلفل أخضر |
| 21. فلفل أصفر | 21. فلفل أصفر |
| 22. فلفل بني | 22. فلفل بني |
| 23. فلفل أرجواني | 23. فلفل أرجواني |
| 24. فلفل وردي | 24. فلفل وردي |
| 25. فلفل أبيض | 25. فلفل أبيض |
| 26. فلفل أسود | 26. فلفل أسود |
| 27. فلفل أحمر | 27. فلفل أحمر |
| 28. فلفل أخضر | 28. فلفل أخضر |
| 29. فلفل أصفر | 29. فلفل أصفر |
| 30. فلفل بني | 30. فلفل بني |
| 31. فلفل أرجواني | 31. فلفل أرجواني |
| 32. فلفل وردي | 32. فلفل وردي |
| 33. فلفل أبيض | 33. فلفل أبيض |
| 34. فلفل أسود | 34. فلفل أسود |
| 35. فلفل أحمر | 35. فلفل أحمر |
| 36. فلفل أخضر | 36. فلفل أخضر |
| 37. فلفل أصفر | 37. فلفل أصفر |
| 38. فلفل بني | 38. فلفل بني |
| 39. فلفل أرجواني | 39. فلفل أرجواني |
| 40. فلفل وردي | 40. فلفل وردي |
| 41. فلفل أبيض | 41. فلفل أبيض |
| 42. فلفل أسود | 42. فلفل أسود |
| 43. فلفل أحمر | 43. فلفل أحمر |
| 44. فلفل أخضر | 44. فلفل أخضر |
| 45. فلفل أصفر | 45. فلفل أصفر |
| 46. فلفل بني | 46. فلفل بني |
| 47. فلفل أرجواني | 47. فلفل أرجواني |
| 48. فلفل وردي | 48. فلفل وردي |
| 49. فلفل أبيض | 49. فلفل أبيض |
| 50. فلفل أسود | 50. فلفل أسود |
| 51. فلفل أحمر | 51. فلفل أحمر |
| 52. فلفل أخضر | 52. فلفل أخضر |
| 53. فلفل أصفر | 53. فلفل أصفر |
| 54. فلفل بني | 54. فلفل بني |
| 55. فلفل أرجواني | 55. فلفل أرجواني |
| 56. فلفل وردي | 56. فلفل وردي |
| 57. فلفل أبيض | 57. فلفل أبيض |
| 58. فلفل أسود | 58. فلفل أسود |
| 59. فلفل أحمر | 59. فلفل أحمر |
| 60. فلفل أخضر | 60. فلفل أخضر |
| 61. فلفل أصفر | 61. فلفل أصفر |
| 62. فلفل بني | 62. فلفل بني |
| 63. فلفل أرجواني | 63. فلفل أرجواني |
| 64. فلفل وردي | 64. فلفل وردي |
| 65. فلفل أبيض | 65. فلفل أبيض |
| 66. فلفل أسود | 66. فلفل أسود |
| 67. فلفل أحمر | 67. فلفل أحمر |
| 68. فلفل أخضر | 68. فلفل أخضر |
| 69. فلفل أصفر | 69. فلفل أصفر |
| 70. فلفل بني | 70. فلفل بني |
| 71. فلفل أرجواني | 71. فلفل أرجواني |
| 72. فلفل وردي | 72. فلفل وردي |
| 73. فلفل أبيض | 73. فلفل أبيض |
| 74. فلفل أسود | 74. فلفل أسود |
| 75. فلفل أحمر | 75. فلفل أحمر |
| 76. فلفل أخضر | 76. فلفل أخضر |
| 77. فلفل أصفر | 77. فلفل أصفر |
| 78. فلفل بني | 78. فلفل بني |
| 79. فلفل أرجواني | 79. فلفل أرجواني |
| 80. فلفل وردي | 80. فلفل وردي |
| 81. فلفل أبيض | 81. فلفل أبيض |
| 82. فلفل أسود | 82. فلفل أسود |
| 83. فلفل أحمر | 83. فلفل أحمر |
| 84. فلفل أخضر | 84. فلفل أخضر |
| 85. فلفل أصفر | 85. فلفل أصفر |
| 86. فلفل بني | 86. فلفل بني |
| 87. فلفل أرجواني | 87. فلفل أرجواني |
| 88. فلفل وردي | 88. فلفل وردي |
| 89. فلفل أبيض | 89. فلفل أبيض |
| 90. فلفل أسود | 90. فلفل أسود |
| 91. فلفل أحمر | 91. فلفل أحمر |
| 92. فلفل أخضر | 92. فلفل أخضر |
| 93. فلفل أصفر | 93. فلفل أصفر |
| 94. فلفل بني | 94. فلفل بني |
| 95. فلفل أرجواني | 95. فلفل أرجواني |
| 96. فلفل وردي | 96. فلفل وردي |
| 97. فلفل أبيض | 97. فلفل أبيض |
| 98. فلفل أسود | 98. فلفل أسود |
| 99. فلفل أحمر | 99. فلفل أحمر |
| 100. فلفل أخضر | 100. فلفل أخضر |

خبر المشرق والاجتماعيات

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠



خير العمل

100

١. **مفهوم** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٢. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٣. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٤. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٥. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٦. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٧. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٨. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ٩. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات
 ١٠. **موضوع** : هو العلم بالصفات والصفات


 Türkiye Cumhuriyeti
 Millî Eğitim Bakanlığı

والإقامة في المدينة مع الطهارة والتمتع
والصلاة المفصلة في كل يومين

المصالح مع الملوك والفقراء العاجزين
الذين لا يجدون من يحميهم من ظلمة
السلطان. إنكار العدل، وإعطاء
العدل للظلمة، وإعطاء العدل للظلمة.

نصرتی

نصرتی



نصرتی

www.rewity.com.pk

نصرتی





صلي
الداستون

www.rewity.com

كل سبت بين على فنافيت

17:00 KSA

16:00 EGY

14:00 GMT

سنو وايت

الداستون

و لوحدة

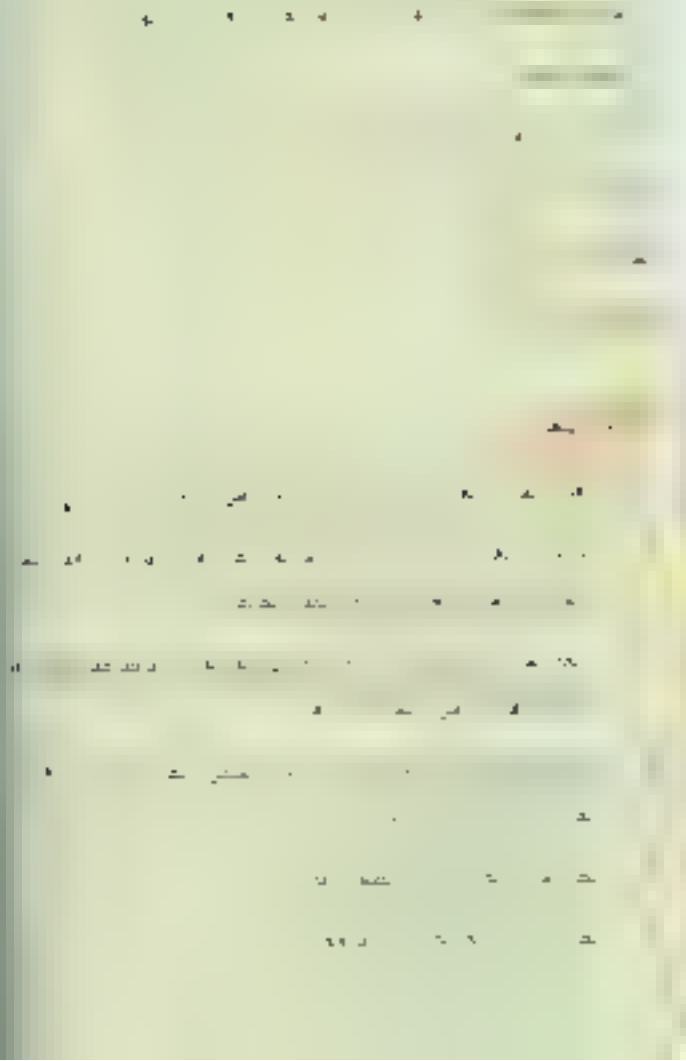
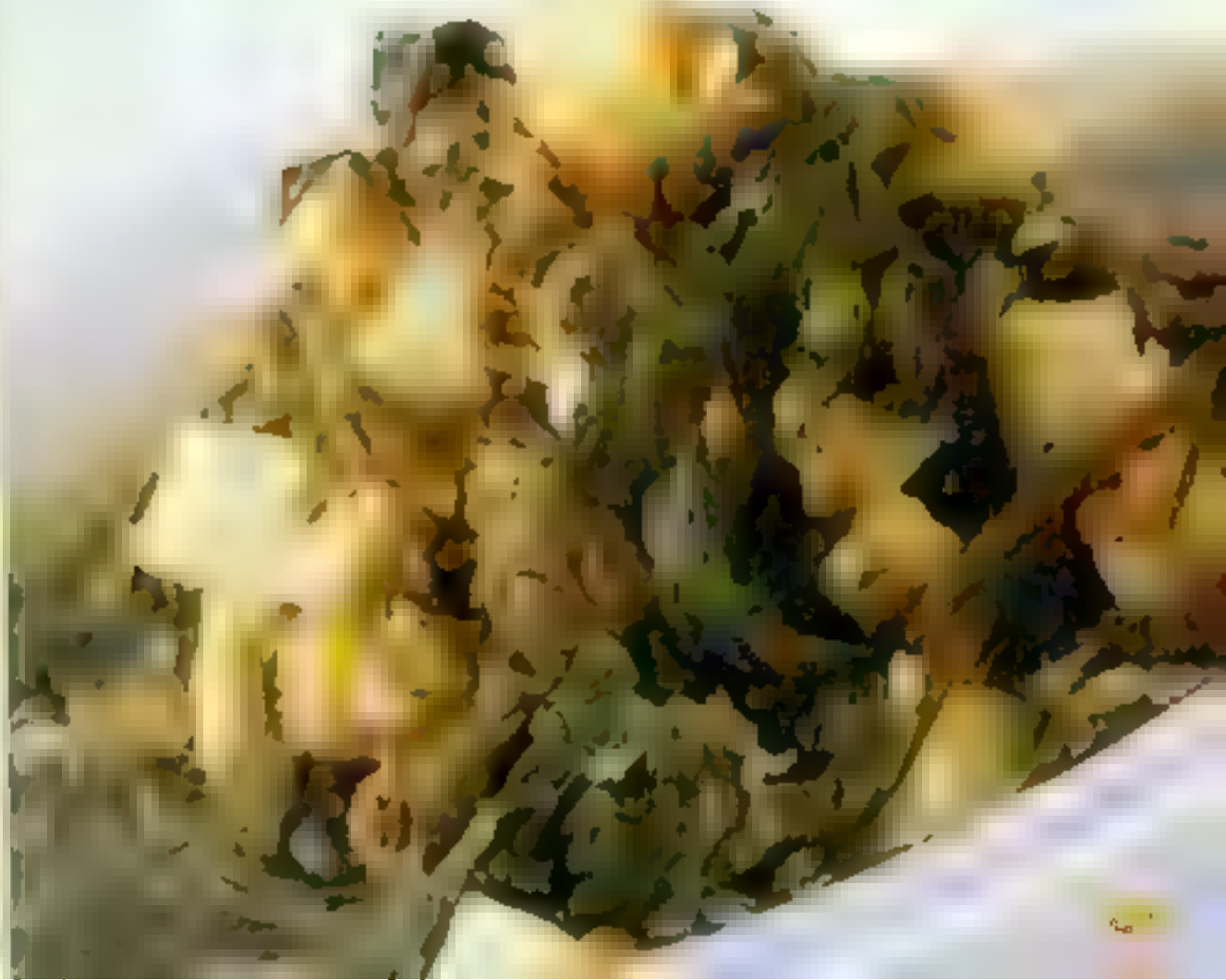
العدة الأولى لعي الطعام في اسرو ، دس

طبخ من أمهات الكويت على الدرو

R
REWITY



العدس بالحامض



البرغل بالخضروات



المقادير

7 كوب برغل خشن

1 كوب زيت زيتون

1 كوب خل

1 كوب ماء

1 كوب فلفل أخضر

1 كوب فلفل أحمر

1 كوب فلفل أصفر

1 كوب فلفل أخضر

1 كوب فلفل أحمر

1 كوب فلفل أصفر

تحتوي علبة

1 كوب فلفل أخضر

1 كوب فلفل أحمر

1 كوب فلفل أصفر

1 كوب فلفل أخضر

1 كوب فلفل أحمر

1 كوب فلفل أصفر

1 كوب فلفل أخضر

1 كوب فلفل أحمر

WWW.REWITY.COM.AE

الآن في الأسواق و يمكنيات و جميع دول الخليج و مصر و ليبيا

كوب برغل خشن من محلات و سوبر ماركت



مركز شركة مودة 965 66948729

هاتف 965 22405012 فاكس 0340 24 965

www.madood.com email: info@madood.com



مطعم شهر فیرایر



مطعم ریفینجتون



جریل

entity

R

١١٨

الشيخك الحق الخطا بس الى

بمعرفة

لغير

حسب اقلي

الشيخك الحق
الخطا بس الى
بمعرفة
لغير

صوحن لبا در

لصاظر بمحمود

لغير

الشيخك الحق
الخطا بس الى
بمعرفة
لغير

R

WWW.REWITY.COM

الشيخك الحق

سمك الهامور مع صوص الطماطم والبصل



سمك الهامور

لمقاد ٤

| | |
|---------|-----|
| الزيت | ١٠٠ |
| البصل | ١ |
| الطماطم | ١ |

صوص قيرح

بشر سمك

مسطح

١٠٠

١٠٠

١٠٠

(١) من زيت الطماطم

لطريق

| | |
|---------|-----|
| الزيت | ١٠٠ |
| البصل | ١ |
| الطماطم | ١ |
| الزيت | ١٠٠ |

سقط سمك

يوضع السمك في وسط طبق حديدى كنج حبه
صوب صوص قيرح فوق السمك وحم حوته





www.rewity.com/vb

أقراص سمك السالمون

صندوق ١٠ أقراص

العلبة ١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

لسمك

نظرة
أقراص السمك

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠



www.rewriticon.vb

9

بين الحين والآخر
مع الناييل أند
سكوت

رفیقو! صحت

11

01 11

11

11

15

1

•

ト

1994

11

لہذا یہ سب کچھ

10

1

11

•

2

2

144

100

100

لَبَّيْكَ

صوف ریش الصبآن

عادل آمد سکوین

لَوْ يَعْلَمُ الْكَافِرُ

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

الإسقالوب مع الزهرة المهروسة والبنجر

مستشار

الزهرة

المعجزة:

1 | قشر بنجر دقشمة مع قشدة بنجر 2 |

صوص الليمون

3 | بنجر حب الدسم مع عصير الليمون 4 |

مستطير

بنجر علفه

لاستفالون

سمك القاروص مع الزبدة بالليمون

المصادر

١. سبکدات فاروحي ربه ابو حده ٢١١١ هـ
مع بعضی من الأخت والسر والسر
بفتح وقره ایستاد مستطاب

240) من ضمنها: البريد الإلكتروني، الهاتف،

الظن ببعضه مطعون

۴۱ ملل سے رہنے کے لیے

٤٤ حجم رمانی و شعر طنز

١٤ : حد بطايس هينغو : مفسر له ومطابقه وغير

1000

| | | | |
|--------|-------|-------|--------|
| المادة | العدد | النوع | القيمة |
|--------|-------|-------|--------|

لَطْرُ مَهْدٍ

تتم الفروض

بأحد حبه بغيره في حدة ونقصه في شرب
مع المخلص من العدم

المصطفى

صووص الرردق بسمووس

بمقتضى

۱۰۰

1. 2. 3.

13

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 278: 1039-1044.

بررسی

يعملون في



أليس كريم مع مقر السكر

rewity

سابق
مقر

الواح الشوكولاتة أليس

100 جرام سوكو 100 ملصقة 100

أليس كريم مقرمشات السكر

100 جرام سوكو 100 ملصقة 100

صوص لشوكولاتة الداكنة

100 جرام سوكو 100 ملصقة 100

250 ملل كريمه مخفوف

100 ملل حليب كامل الدسم

أليس كريم مقرمشات السكر

1. مزج أليس كريم الحامض في الخلاطة بعدد نصف ساعة يصبح لدينا ثم يوضع في وعاء صاف فيه السكر وفتح الشوكولاتة مصفاة إلى أليس كريم مع تقليبها بيسر 100

صوص الشوكولاتة الداكنة

الحريه

مقرمشات السكر

سابق

خلطة إيتون بالفراولة

tv.com

بشارت الثورة ونهضت في ذلك
منه دفعة واحدة حوالي 60 شخصاً
من هؤلاء المصلين، الذين كانوا
مستأجرين بقرابة 500 ألف ليرة
العمانية المجانيات والبريد المصطفين بعد
الذين

المقعد المثلثي

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

Abstract

► *Journal of Management Education*

...the

100

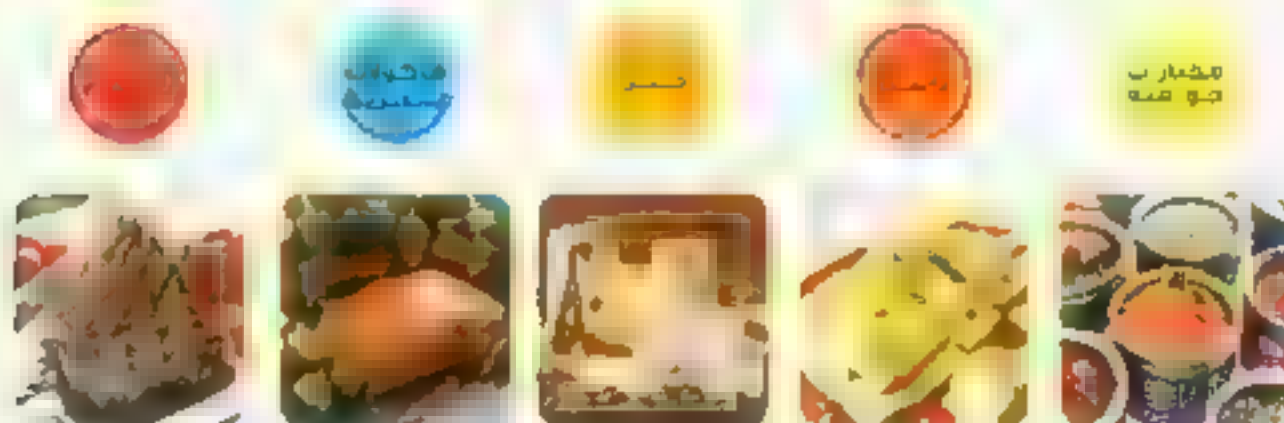
طبع المانوسكript في بيروت

190 ميم بهاشم البېنګي الخطير

五、



اكتشف روائع طهيك مع مكونات جورية



19339 خدمة الوصل

لجيرة تسوق فريدة، بـ ٣ عمارات بدر
٥٠٠ متر بعد كازهور طريق نظامية الدبرى بمهدى

γ A γ Γ Δ Σ

R

WWW.REWITY.COM

fatafeat

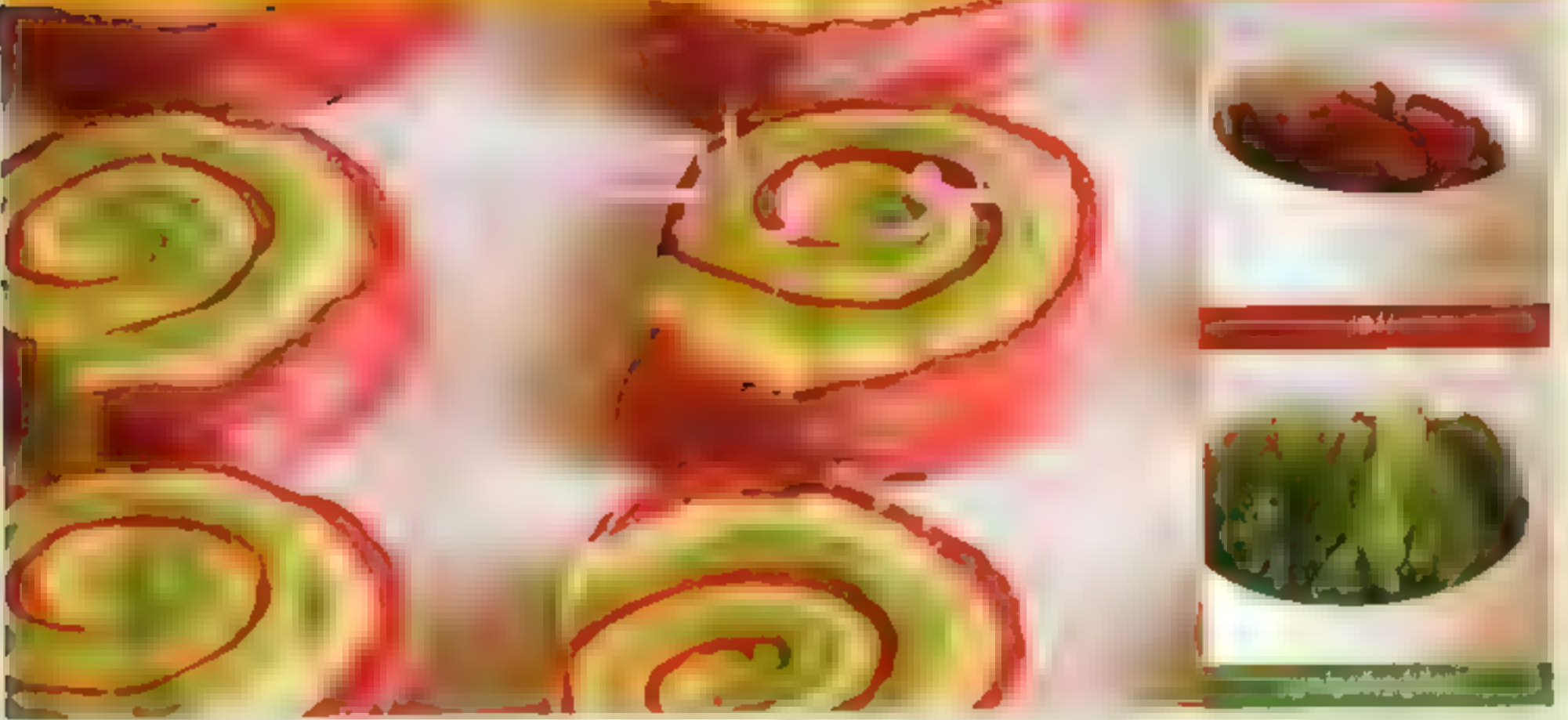
خطوة خطوة

كذلك

السوشي الحلو

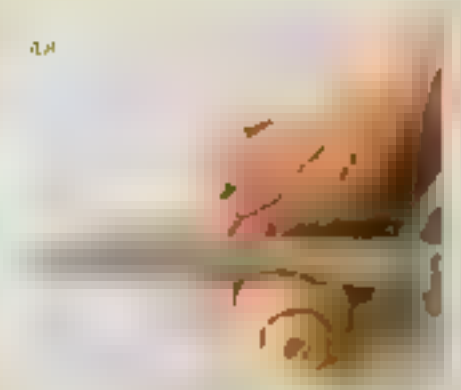
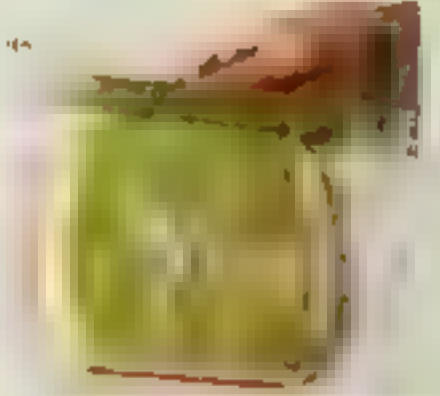
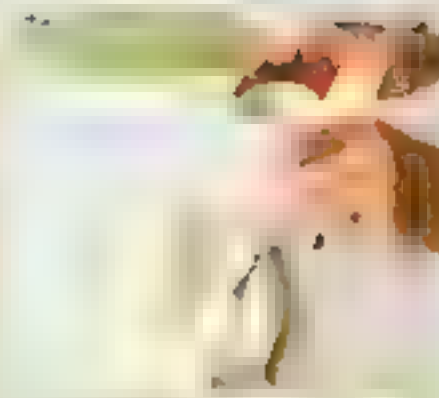
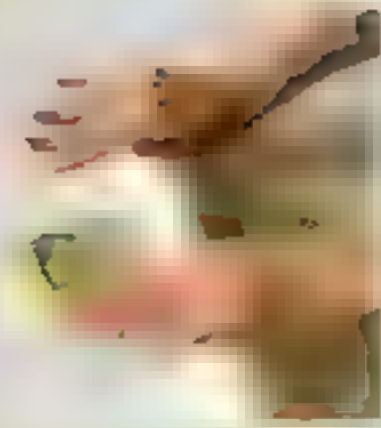


استخراج الألوان الطبيعية









R
WWW.RFWITY.COM



خطوة خطوة

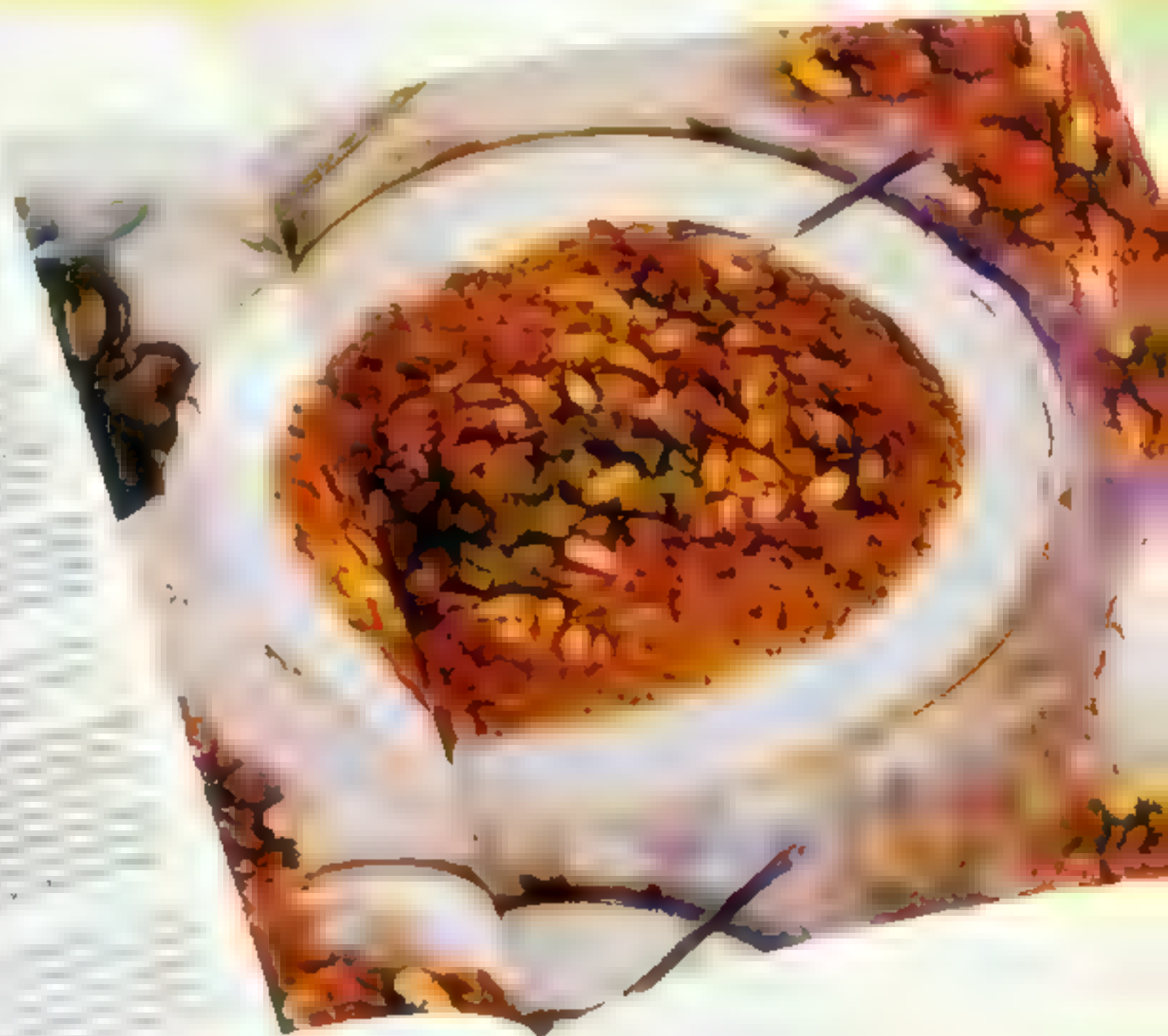
نبذة عن كتاب



مطبخ جدتي المصرية أطباق تقليدية وحلويات أصيلة

كتاب مطبخ جدتي المصرية، أطباق تقليدية وحلويات أصيلة، هو كتاب مطبخ مصري تقليدي، يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة، وهو كتاب مطبخ مصري تقليدي، يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة.

الكتاب يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة، وهو كتاب مطبخ مصري تقليدي، يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة. والكرامة ويذكر أيضا البواويل والأعشاب لمدهقه وليهت. وكذلك الأعشاب انطرجة والحصر وفي النهاية



تعصبي وصف و استخدامات الكثير من معدات المطبخ والادوات اللازمة للطهي

الفصل الأول بعنوان "سوق و عصف" يوضح وصف و استخدامات الكثير من معدات المطبخ والادوات اللازمة للطهي. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة.



و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة.

و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة.

و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الوجبات المختلفة.

يعبر المصري عن تجربة تلك الوصفات بمصرية الأصيلة

R

RENTY



GELLA
WILSON

7/8/2014

11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

كعكة المارينج والليمون

صنع 8 شرائح

1 جـم من الزبد اللين غير المملح

نشر معوية و حدة

4 بيضات، يفصل اساف من صفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جـم بالاحصافه ابي منعه صغيره من اسكر المرحه

2 منعه صغير من الحند

100 جـم من بدقيق بشاري

نصف منعه صغيره من الكريمة

حده من

5 جـم من كريمة الحلقه

ملعقه صغيره من مسحوق الخمر (بيكنج باؤور)

1 جـم من الليمون نوعيه جيده

1/4 ملعقه صغيره من بركر بوداب لصوص



محتاج لك

1. جـم من الزبد اللين غير المملح

نشر معوية و حدة

4 بيضات، يفصل اساف من صفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جـم بالاحصافه ابي منعه صغيره من اسكر المرحه

2 منعه صغير من الحند

100 جـم من بدقيق بشاري

نصف منعه صغيره من الكريمة

حده من

5 جـم من كريمة الحلقه

ملعقه صغيره من مسحوق الخمر (بيكنج باؤور)

1 جـم من الليمون نوعيه جيده

1/4 ملعقه صغيره من بركر بوداب لصوص

1. جـم من الزبد اللين غير المملح

نشر معوية و حدة

4 بيضات، يفصل اساف من صفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جـم بالاحصافه ابي منعه صغيره من اسكر المرحه

2 منعه صغير من الحند

100 جـم من بدقيق بشاري

نصف منعه صغيره من الكريمة

حده من

5 جـم من كريمة الحلقه

ملعقه صغيره من مسحوق الخمر (بيكنج باؤور)

1 جـم من الليمون نوعيه جيده

1/4 ملعقه صغيره من بركر بوداب لصوص



روستو الدجاج بالخضروات

اسم مخترع الوصفة: إحسان سعيد
وقت التحضير: 20-30 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- 1 دجاجة مقطعة 4 أجزاء
- 1 بصلة كبيرة مقطعة في النصف
- 15 كوب خضروات مثل: فلفل
- 1 علبة ذرة حلوة
- زيت و زبد قليل
- فلفل اسود
- زيت
- ملح
- سكر
- شوربة دجاج
- عصير اخضر
- كرفس
- كسبرة خضراء

الطريقة:

1. تغسل أجزاء الدجاج جيدا وتنظف بالدقيق والملح وتبل.
2. يسخن الزيت والزبد جيدا في وعاء وتحمر فيه الدجاجة حتى البrowning.
3. تضاف أجزاء الدجاجة جانباً.
4. تحمر البصلة مكان الدجاج حتى تذبل مع إضافة ملح وسكر.
5. تضاف باقي الخضروات إلى البصلة وتحمر حتى تذبل.
6. تضاف الخضروات وتضاف الشوربة والدجاج مرة ثانية وتترك لتضج.
7. تضاف الأعشاب وتقدم ساخنة.



دجاج بصوص الكريمة

اسم مخترع الوصفة: راندا
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- 4 قطع صدور دجاج منزلية ومقطعة شرائح
- 5 فصون ثوم مفروى
- كوب كريمة طبخ
- ملح وفلفل
- خبثان مطحون
- بهارات
- زيت ذرة

الطريقة:

1. يسخن الزيت ثم يضاف إليه الثوم ويقلب.
2. تضاف قطع الدجاج وتقلب جيدا ثم يضاف إليها الملح والفلفل والتوابل وتترك حتى تحمر جيدا.
3. تضاف الكريمة بعد تمام التحميص وتترك لتغلي مرة واحدة.
4. تقدم مع الأرز الأصفر والسلطة.



دجاج مخلي بالخوخ مع البطاطا المشوية

اسم مخترع الوصفة: بندر
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

- 1 دجاجة منزلية بالجلد
- عصير 1 برتقالة
- خل حسب التذوق
- ملح
- فلفل اسود
- شرائح خوخ
- زيت ذرة
- زبد

الطريقة:

1. يبلل الدجاج من فترة سابقة بخل العنب والملح والفلفل الأسود وقليل من عصير البرتقال (ساعتان على الأقل).
2. يوضع الدجاج على النار ويسوى مع خلطة التتبيلة لمدة 8 دقائق على كل وجه.
3. يضاف الخوخ ليتكسب الدجاج معه النكهة.
4. في هذه الأثناء توضع حبات من البطاطا الصغيرة لتضج في المايكرويف لمدة 5 دقائق.
5. توضع في طبق التقديم مع الدجاج البطاطا وشرائح الخوخ المشوية.

تواصل معنا:

الإرسال واستفساراتكم (مرفقة بصورة) : www.fatafeat.com

للإعلان : a.mag@fatafeat.com

استئلة عن الوصفات : g.mag@fatafeat.com

للحصول على معلومات عن الأكاديمية : academy@fatafeat.com

جميع الوصفات مضمونة النجاح وستجلب المديح في كل مرة

فتحنا باب الإشتراكات السنوية لمجلة فتافيت

لمزيد من العلومات، زوروا موقعنا الآن

www.fatafeat.com/mag

أو راسلونا على

s.mag@fatafeat.com





i love

سنو وایت





للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb